

Las recetas de... ... los Colores de la vida

SORBETE DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 5 yogures naturales
- 1 lata de 750gr. de leche condensada
- 4 limones grandes
- 6 galletas digestive
- un poco de mantequilla

ELABORACIÓN:

- Verter en un bol los yogures, la leche condensada y el zumo de los limones.
- Mezclar todo bien, hasta que quede una pasta cremosa.
- Derretir en una paella la mantequilla y mezclarla con las galletas, previamente desmenuzadas.
- En unos vasos cortos o moldes, poner una capa de la pasta de galletas y después acabar de rellenar con la pasta cremosa.
- Meter a refrigerar a la nevera durante una hora y servir.